

Von Entomophobie zu Entomophagie: Insekten zwischen Ekel und Genuss

Holst, Katy

Veröffentlichungsversion / Published Version
Zeitschriftenartikel / journal article

Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Holst, K. (2019). Von Entomophobie zu Entomophagie: Insekten zwischen Ekel und Genuss. *Hamburger Journal für Kulturanthropologie*, 8, 85-98. <https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:0168-ssoar-62678-7>

Nutzungsbedingungen:

Dieser Text wird unter einer CC BY-SA Lizenz (Namensnennung-Weitergabe unter gleichen Bedingungen) zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu den CC-Lizenzen finden Sie hier: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/deed.de>

Terms of use:

This document is made available under a CC BY-SA Licence (Attribution-ShareAlike). For more information see: <https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0>

VON ENTOMOPHOBIE ZU ENTOMOPHAGIE. INSEKTEN ZWISCHEN EKEL UND GENUSS

Katy Holst

Als Vorspeise ein paar frittierte Heuschrecken, danach Grillen-Auflauf und zum Abschluss eine süße Mandelcreme mit Buffalo-Würmern: So oder ähnlich könnte hierzulande ein alltäglicher Speiseplan der nahen Zukunft aussehen. Nicht unbedingt nur um dem Gaumen Abwechslung zu bieten, sondern auch aus Gründen der langfristigen, globalen Existenzerhaltung ist dieser Gedanke alles andere als abwegig. Experten gehen von einem Anstieg der Gesamtpopulation auf mindestens acht, im Extremfall jedoch bis zu über zehn Milliarden Menschen bis zum Jahr 2050 aus.¹ Speziell der hohe Fleischkonsum in Deutschland ist alarmierend – sowohl in gesundheitlicher als auch ökologischer Hinsicht. Anhaltende Tierschutzdebatten und Schwierigkeiten, dem hohen Fleischbedarf der deutschen Konsument_innen langfristig nachzukommen, machen die Frage nach Nahrungsalternativen nicht nur relevant, sondern unausweichlich.²

Für geraume Zeit dienten Insekten lediglich Nutztieren als Futtermittel³, doch die Schweiz als europäischer Wegbereiter bewilligte am 1. Mai 2017 offiziell die Verarbeitung und Vermarktung von Grillen, Wanderheuschrecken und Mehlwürmern als Nahrungsmittel.⁴ Seitdem gehören beispielsweise Produkte des Start-up-Unternehmens Essento, etwa Mehlwurm-Burger mit Reis- und Gemüsefüllung sowie sogenannte ›Insect Balls‹, in der Schweizer Supermarktkette Coop zum festen Sortiment.⁵ Am 1. Januar 2018 folgte nun auch Deutschland dem Vorbild dieser Novel-Food-Verordnung.⁶ Allerdings scheint sich die Beteiligung der hiesigen Bevölkerung in Grenzen

1 *Florian Fiebelkorn*: Insekten als Nahrungsmittel der Zukunft. In: *Biologie in unserer Zeit* 47 (2017), Heft 2, S. 104–110, hier S. 105.

2 *Holger Möhle*: Fleischkonsum in Deutschland: Die Deutschen essen zu viel Fleisch. (11.1.2018). URL: <http://www.general-anzeiger-bonn.de/news/wirtschaft/ueberregional/Die-Deutschen-essen-zu-viel-Fleisch-article3743825.html> (Stand: 20.5.2018).

3 *Michael Gassmann*: Der Würmer-Burger kommt bald auch nach Deutschland. (22.8.2017). URL: <https://www.welt.de/wirtschaft/article167900690/Der-Wuermer-Burger-kommt-bald-auch-nach-Deutschland.html> (Stand: 5.4.2018).

4 *Redaktion ErnährungsUmschau*: Lebensmittelrecht: Schweiz lässt 3 Insektenarten als Lebensmittel zu. (15.3.2017). URL: <https://www.ernaehrungs-umschau.de/print-news/15-03-2017-lebensmittelrecht-schweiz-laesst-3-insektenarten-als-lebensmittel-zu/> (Stand: 5.4.2018).

5 *Coop PR*: Coop bietet die ersten Insekten-Burger von Essento an. (14.8.2017). URL: <https://www.coop.ch/de/ueber-uns/medien/medienmitteilungen/2017/coop-bietet-die-ersten-insekten-burger-von-essento-an.html> (Stand: 5.4.2018).

6 *Redaktion ErnährungsUmschau*: Essbare Insekten: Das ändert sich mit der neuen Novel Food-Verordnung. (23.1.2018). URL: <https://www.ernaehrungs-umschau.de/news/23-01-2018-das-aendert-sich-mit-der-neuen-novel-food-verordnung/> (Stand: 5.4.2018).

zu halten, wenn es an den tatsächlichen Verzehr von Insekten geht. Angebot allein führt offenbar noch lange nicht zu Nachfrage, da die Mehrheit der potenziellen Kund_innen ihre Hemmschwelle – die auch aus Ekelgefühlen besteht – bislang nicht überwindet.⁷ Im öffentlichen Diskurs überwiegt die Haltung, Insekten seien von einem optisch- oder haptisch-ästhetischen Standpunkt betrachtet nicht als Ergänzung zum gewohnten Menü oder gar als Fleischersatz tragbar, was ihnen den Zugang zu europäischen Küchen signifikant erschwert. Zudem haben viele Menschen hygienische und gesundheitliche Bedenken, die es zunächst zu zerstreuen gilt, bevor die skeptischen Konsument_innen ihr Verhalten ändern. Um diese Herausforderung erfassen zu können, muss vorab des Ekels Kern identifiziert werden: Welche Faktoren spielen in diese Emotion hinein? Wieso assoziieren wir gewisse Dinge mit Ekel, andere wiederum nicht? Und welche Rolle spielt er für eine Tabuisierung von Nahrungsmitteln? Diesen Fragen gehe ich im folgenden Text nach, auch mithilfe von zwei Interviews rund um individuelle Erfahrungen mit Ekel.

Dabei regt mich einerseits der Blick auf Sushi an, das beispielhaft dafür ist, wie sich in westlichen Gesellschaften die Wahrnehmung bestimmter Nahrungsmittel von Ablehnung zu Akzeptanz gewandelt hat.⁸ Andererseits ist es der Blick auf Kulturen, in denen Insekten zur täglichen Ernährung gehören. Möglicherweise hat nach dem rohen Fisch zukünftig auch die gedünstete Rüsselkäferlarve eine reelle Chance auf einen ähnlichen Werdegang.

Ekel und Nahrungstabuisierung

Ekel

»Allein das Gefühl, die Haltung des Ekels besitzt eine derart eindeutig und einheitlich gekennzeichnete, wohl identifizierbare Qualität, die dabei so schwer begrifflich sich erläutern lässt und trotzdem so wenig als eine Urgegebenheit der Natur (wie etwa Anziehung und Abstoßung) angesprochen werden kann, daß hier ernstliche phänomenologische Nachforschung durchaus angebracht zu sein scheint.«⁹

Ob Naserümpfen, Würgereflex, Erbrechen oder gar Ohnmacht – die mit dem biologischen Abwehrmechanismus Ekel einhergehenden physischen Re-

7 Kira Pieper: Überschätzte Nahrungsalternative: Esst eure Würmer gefälligst selbst! (5.3.2018). URL: <https://www.n-tv.de/leben/essen/Esst-eure-Wuermer-gefaelligst-selbst-article20313174.html> (Stand: 20.5.2018).

8 Handelsblatt: Sushi-Hype: Die Deutschen lieben rohen Fisch. (7.10.2017). URL: <http://www.handelsblatt.com/unternehmen/handel-konsumgueter/sushi-hype-die-deutschen-lieben-rohen-fisch/20424036.html?ticket=ST-1949600-J9F5NJe1KPHdAM7Lcjub-ap1> (Stand: 20.5.2018).

9 Aurel Kolnai: Ekel, Hochmut, Haß. Zur Phänomenologie feindlicher Gefühle. Frankfurt 2007, hier S. 7.

aktionen¹⁰ decken ein breit gefächertes Spektrum ab.¹¹ Ebenso verhält es sich mit gegebenenfalls auftretenden Begleitsymptomen wie Appetitlosigkeit, erhöhter Speichelproduktion, Schwitzen, beschleunigter Atmung und Einschränkungen der normalen Muskeltätigkeit.¹² Wie auch Angst, Trauer, Freude, Neugier, Scham, Wut und Überraschung gehört Ekel zu den fest verankerten, menschlichen Grundgefühlen¹³, die überall auf der Welt mit variierenden, jedoch ähnlichen Charakteristiken zum Tragen kommen. Das Würgen und Erbrechen ist dem *Homo sapiens* von Geburt an als Fähigkeit mitgegeben¹⁴ und im Alltag oft eine Folge von Krankheiten oder chemischen, sensorischen sowie physikalischen Reizen, deren Auftreten für die orale Beförderung des Mageninhaltes aus dem Körper heraus sorgt. Ekel selbst jedoch wird beim Menschen erst im Laufe der ersten Lebensjahre im Rahmen von Sauberkeitserziehung und kultureller Prägung des Kindes erworben.¹⁵

Während der Brechreiz dazu führen soll, gesundheitlich bedenkliche Nahrung oder Gifte, die bereits ihren Weg in den Organismus gefunden haben, auszuscheiden, dient der Ekel dem Zweck, Risiken für den Körper im Vorherein zu senken.

Verantwortlich für das Entstehen von Ekelreaktionen sind sowohl der Geruchssinn, wo der Ekel primär lokalisiert wird, als auch der eng damit verbundene Geschmackssinn sowie der Tastsinn.¹⁶ Der Sehsinn spielt ebenfalls eine entscheidende Rolle – beispielhaft erwähnt seien die Äußerungen zahlreicher Personen, wenn sie ein Insekt in ihrem Wohnzimmer erblicken. Das Gehör letztlich hat den geringfügigsten Einfluss auf die Provokation von Ekelgefühlen.¹⁷

Zu den gemeinhin Ekel erregenden Substanzen zählen Bitterstoffe, Exkremente sowie Abfallprodukte¹⁸, Dinge, die als diffus und kontur- bzw. farblos wahrgenommen werden¹⁹ oder die sich in einem Stadium zwischen flüssig und fest befinden (Schleim, Sekrete etc.).²⁰ Ebenso treten Ekelreaktionen häufig dann auf, wenn Körperinneres nach außen gekehrt wird. Das kann

10 Gisla Gniech: Ekel, Erbrechen und Abscheu vor Speisen. In: dies. (Hg.): Essen und Psyche. Über Hunger und Sättigkeit, Genuss und Kultur. Berlin u.a. 2008, S. 29–45, hier S. 32.

11 Christoph Demmerling/Hilge Landweer: Philosophie der Gefühle. Von Achtung bis Zorn. Stuttgart 2007, hier S. 95.

12 Gniech, wie Anm. 10, S. 33.

13 Demmerling, wie Anm. 11, S. 94 f.

14 Rainer Krause: Ekel und Körper in der analytischen Psychotherapie. In: Ralph Vogt (Hg.): Ekel als Folge traumatischer Erfahrungen. Psychodynamische Grundlagen und Studien, psychotherapeutische Settings, Fallbeispiele. Gießen 2010, S. 15–27, hier S. 15.

15 Demmerling, wie Anm. 11, S. 94.

16 Kolnai, wie Anm. 9, S. 24.

17 Demmerling, wie Anm. 11, S. 96 f.

18 Gniech, wie Anm. 10, S. 32.

19 Demmerling, wie Anm. 11, S. 98.

20 Gniech, wie Anm. 10, S. 33.

das bereits erwähnte Erbrechen sein, aber auch die in einem Horrorfilm vermittelte Ausweidungsszene. Droht dem Organismus potenziell eine gefährliche Grenzüberschreitung, stellt sich der Ekel warnend und schützend ein.²¹

Ekel wird zudem von kulturell verhandelten Konventionen und Symboliken geprägt. Je nach Kultur oder Gesellschaft manifestiert er sich demnach durch Sozialisierungsprozesse und gibt Aufschluss über die jeweils herkömmlichen Praktiken und sozialen Erwartungen:

»Ekel fungiert [...] als Wegweiser, steuerndes Element und symptomatischer Ausdruck im Geflecht kultureller Bedeutungen, Ordnungen und Bezüge. Damit wird Ekel zum Bestandteil von Kultur [...].«²²

Ekel, Empörung und Abscheu, so argumentiert Christoph Demmerling, könnten nicht immer eindeutig voneinander abgegrenzt werden.²³ Moralischer oder geistiger Ekel, ausgelöst durch zwischenmenschliche Handlungen und Ereignisse, führt beispielsweise zu sehr ähnlichen physischen Reaktionen wie der durch Objekte und Substanzen verursachte.

Paradoxerweise stehen Ekel- und Lustgefühl oftmals in einem ambivalenten Verhältnis zueinander und lassen sich nicht so strikt trennen, wie eigentlich anzunehmen wäre. So können Handlungen oder Angewohnheiten, die von einer gesellschaftlichen Mehrheit als ekelerregend betrachtet werden, Lustgefühle und Leidenschaft einzelner Menschen wecken.²⁴

Nahrungstabuisierungen

Obwohl Menschen grundsätzlich Omnivore sind und sich daher nicht auf eine Art von Nahrung beschränken müssen, steht längst nicht alles auch tatsächlich auf dem Speiseplan. Nahrungstabus, bei denen theoretisch ess- und genießbare Produkte vermieden werden, sind überall auf der Welt zu finden.²⁵

21 Auch durch Krankheit, gewaltsame Mutilation oder andere Gründe entstellte Körper zählen zu den ekelerregenden Faktoren, da hier im Vergleich zu körperlich unversehrten Personen, die als natürlich geltende Ästhetik gestört sind oder gewohnte Muster durchbrochen wurden, wodurch Mitmenschen in eine automatische Alarmbereitschaft versetzt werden. Demmerling, wie Anm. 11, S. 95 f. Dies liegt begründet in der Assoziation mit als abstoßend wahrgenommener Fäulnis und dem Verfall bzw. Nichtfunktionieren des Lebendigen – oftmals dann auch in Verbindung mit Eiter oder anderen klebrigen Sekreten. Der Mensch sieht dem Tod und Verwesen naturgemäß äußerst unwillig ins Angesicht und ist biologisch fest auf Selbsterhaltung programmiert. Kolnai, wie Anm. 9, S. 29 f.

22 Timo Heimerdinger: Igitt. Ekel als Kultur. In: ders. (Hg.): *bricolage* 8. Igitt. Ekel als Kultur. Innsbrucker Zeitschrift für Europäische Ethnologie 8 (2015), S. 9–25, hier S. 14.

23 Demmerling, wie Anm. 11, S. 99 f.

24 Utz Jeggle: Runterschlucken. Ekel und Kultur. In: Heimerdinger (Hg.), wie Anm. 24, S. 27–40, hier S. 40.

25 Victor Benno Meyer-Rochow: Food Taboos: Their Origins and Purposes. In: *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 5 (2009), Heft 1, S. 18–28, hier S. 18.

Individuelle Nahrungstabuisierung

Wenn ein Individuum bestimmte Nahrungsmittel ablehnt, liegt das häufig an prägenden Erlebnissen in der Kindheit. Essen wird in dieser Phase oftmals von Autoritätspersonen bei der Erziehung eingesetzt, was im Extremfall weitreichende Auswirkungen auf das restliche Leben der betroffenen Person zur Folge hat.²⁶ Ein Beispiel hierfür ist der elterliche Versuch, den kindlichen Willen am Esstisch zu überformen und das Kind durch moralische Manipulation (»Ich habe das extra für dich gekocht!«) zum Verzehr ungeliebter Speisen zu bewegen. Das Kind beugt sich daraufhin der autoritären Anweisung und zwingt sich unter Ekel zum Aufessen. Diese Unterwerfung wird mit der entsprechenden Speise assoziiert und führt zu einer dauerhaften Abneigung. Durch Erbrechen nach der Mahlzeit können Individuen temporär rebellieren und ihre Autonomie gegebenenfalls zurückgewinnen. Auch Ekel gegenüber einer Konfliktperson wird oftmals anhaltend auf die gemeinsame Mahlzeit mit dieser übertragen.²⁷ Unabhängig von der Lebensphase tritt bei manchen Menschen außerdem das sogenannte »Sauce-Béarnaise-Phänomen« auf: Negative Erlebnisse, die nicht in direktem Verhältnis zur Nahrung stehen, verleiden dem Individuum trotzdem anhaltend die Lust an der Speise. Im Falle des genannten Phänomens erkrankt ein Mann nach dem Genuss von Filet Mignon mit Sauce Béarnaise zufällig an einer Darmgrippe und ekelte sich seither vor diesem spezifischen Gericht.

Für individuelle Nahrungstabus gibt es immer multiple Ursachen. Neben individuellen Intoleranzen und Allergien oder Stoffwechselerkrankungen spielen ästhetische Komponenten, die zu einer Verweigerung der Zubereitung gewisser Speisen führen und gesellschaftliche Faktoren eine wichtige Rolle.²⁸

Kollektive Nahrungstabuisierung

Das kollektive Nahrungstabus ist meist kulturellen Anschauungen und Traditionen, lokalen Gegebenheiten oder religiösen Überzeugungen zuzuschreiben und legt fest, dass gewisse Lebensmittel nicht verzehrt werden sollten oder dürfen. So kommt es beispielsweise vor, dass Kollektive wie ausschließlich Frauen oder eine gewisse Altersgruppe bestimmte Nahrungsmittel nicht zu sich nehmen – etwa rohes Fleisch oder Rohmilchkäse (Schwangere) oder Honig (Kleinkinder).²⁹ Wie auch bei der individuellen Tabuisierung steht hier sozial konstruierter Ekel im Vordergrund, der subjektiv jedoch durchaus als naturgegeben und unumstößlich erlebt wird.³⁰ Claude Lévi-Strauss und Mary Douglas vertreten die strukturalistische Theorie, die von einem

26 Veronika Tschuggmall: Magst du Kutteln? Über Ekel und Genuss beim Essen. In: *bricologie* 8. Innsbrucker Zeitschrift für Europäische Ethnologie. Innsbruck 2015, hier S. 46.

27 Jeggle, wie Anm. 24, S. 396–399.

28 Gniech, wie Anm. 10, S. 29 f.

29 Meyer-Rochow, wie Anm. 25, S. 23 f.

30 Heimerdinger, wie Anm. 22, S. 12.

fundamentalen Muster gesellschaftlicher Vorgänge in jeder Kultur ausgeht, demzufolge Nahrung anhand von Reinheitsgeboten stets in genießbar und ungenießbar aufzuteilen ist.³¹

Hundefleisch ist ein prägnantes Beispiel für Nahrung, die in manchen Regionen (in Teilen Asiens oder Afrikas) als Delikatesse gilt. In anderen – wie etwa in Deutschland – wird der als Kynophagie bezeichnete Verzehr von Hundefleisch jedoch als äußerst abstoßend wahrgenommen.³² Wovon die jeweilige Einstellung im Endeffekt abhängt, ist an oftmals komplexe Bedingungen geknüpft. Zusätzlich zum Stigma der Unsauberkeit, der Hunden als Aas- und Kotfressern anhaftet, sind im Falle der Kynophagie unter anderem religiöse Reinheitsvorstellungen wirksam. Hinzu kommen ethische Aspekte: Die Wahrnehmung des Tieres als sogenanntem ›besten Freund‹ des Menschen verhindert im Regelfall, dass es auf mitteleuropäischen Speisekarten landet. Tatsächlich fließen in vielen Fällen zusätzlich gesundheitliche und ökonomische Facetten mit ein. Beispielsweise verzichten Gesellschaften auf Hundefleisch, sobald effektivere Fleischquellen zur Verfügung stehen oder der Verzehr von Hundefleisch aufgrund einer Seuche eine ernsthafte Bedrohung für die Gesundheit darstellen würde.³³

Universelle Nahrungstabuisierung

Diese Form der Nahrungstabuisierung gilt für alle Menschen und tritt immer dann in Erscheinung, wenn spezifische Nahrung vom ›biologischen Warnsystem‹ des Körpers als giftig oder anderweitig schädlich eingestuft wird, was den Brechreiz einleitet. Würde sich ein Mensch eine solche Substanz einverleiben, würde das höchstwahrscheinlich zu Krankheit oder Tod führen und wird deshalb dringlichst vermieden. Gerade bezogen auf Nahrungsmittel sollte Neophobie, die Angst vor Neuem, berücksichtigt werden.³⁴ Unbekannte Lebensmittel werden vom menschlichen Organismus zumeist instinktiv abgelehnt, ohne dass kulturelle oder andere Begründungen eine Rolle spielen.³⁵ Womöglich spielt bei der nur sehr langsam wachsenden Präsenz von Insekten in der Ernährung europäischer Gesellschaften genau diese Neophobie eine Rolle, verbunden mit individuellen oder kollektiven Tabus. Dies werde ich im kommenden Abschnitt ausführlicher betrachten.

31 *Tschuggmall*, wie Anm. 26, S. 48.

32 *Britta Ramminger*: Einige mögen Hunde (essen), andere nicht. In: Nicole Burzan/Ronald Hitzler (Hg.): Auf den Hund gekommen. Interdisziplinäre Annäherung an ein Verhältnis. Wiesbaden 2017, S. 63–79.

33 *Marvin Harris*: Wohlgeschmack und Widerwillen: Die Rätsel der Nahrungstabus. Vierte veränderte Auflage. Stuttgart 2005, hier S. 193.

34 *Gniech*, wie Anm. 10, S. 44.

35 *Ulrich Braukämper*: Zum Widerstreit symbolistischer und kulturmaterialistischer Ansätze in der Deutung von Nahrungstabus. In: Elfriede Hermann/Karin Klenke/Michael Dickhardt (Hg.): Form, Macht, Differenz. Motive und Felder ethnologischen Forschens. Göttingen 2009, S. 319–329, hier S. 321.

Insekten als nahrhafte Alternative zu Fleisch

Insekten machen mit etwa einer Million unterschiedlicher Arten mehr als die Hälfte aller heute auf der Erde existierenden Tierarten aus. Bereits mehr als 2 Milliarden Menschen weltweit ernähren sich regelmäßig von Speiseinsekten, betreiben damit Entomophagie.³⁶ Angesichts dieser Bedeutung ist es notwendig, dass Insekten und Entomophagie inzwischen in der westlichen Welt Einzug in Debatten rund um globale Ernährungsfragen gehalten haben. Allerdings ist nach Auffassung der Mehrheit der europäischen Bevölkerung »essbar« keine denkbare Assoziation mit Insekten – ganz im Gegenteil. Die Auswertung einer Umfrage der deutschen Tageszeitung »Die Welt« von 2017 in der Schweiz ergab, dass lediglich 10 Prozent der Befragten überhaupt Insekten auf ihrem Teller tolerieren würden. 30 Prozent wären zumindest dazu bereit, einmal zu probieren. Die restlichen 60 Prozent jedoch stehen Insekten als Nahrungsmitteln äußerst ablehnend gegenüber und würden auf derartige Erweiterungen ihres Speiseplans lieber verzichten.³⁷

Dabei sprechen sogar etliche Faktoren dafür, dass Insekten für Menschen als gleichwertige Nahrung neben Fleisch taugen. Mehlwürmer beispielsweise enthalten im Vergleich zu herkömmlichen, tierischen Nährstofflieferanten deutlich mehr Protein und Fett. Auch die enthaltenen essenziellen Aminosäuren reichen aus, um den Menschen zu versorgen. Was seinen Kalzium-, Phosphor- und Magnesiumgehalt betrifft, kann sich der Mehlwurm überdies noch vor Huhn, Schwein und Rind behaupten. Einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) machen einen erheblichen Anteil bestimmter Insekten aus und könnten somit zum Wohlergehen der Konsument_innen beitragen. Diese Vorteile gelten gegenwärtig zwar nicht für alle potenziell essbaren Insektenarten, doch wäre bei steigender Nachfrage eine fokussierte Zucht ausgewählter Arten von Würmern und anderer Insekten in großen Mengen möglich.³⁸

Aber wie verhält es sich mit der Übertragung von Krankheiten? Insekten, so lautet eine weit verbreitete Einschätzung, halten sich vorwiegend an Orten auf, wo es an Hygiene mangle. Hier sei beispielsweise an das populäre Bild eines von Kakerlaken heimgesuchten Hotelzimmers erinnert.

Fakt jedoch ist, Insekten bergen kein höheres Risiko für die Verbreitung von Krankheiten oder Parasiten als jegliche anderen Nutztiere auch. Zudem wendet Fürsprecher Florian Fiebelkorn ein, dass Insekten für den menschlichen Verzehr unter überwachten Konditionen gezüchtet würden. Sie stünden somit im Gegensatz zu ihren wilden Artgenossen in keinem direkten Kontakt zu Fäkalien, Schmutz oder anderen als unhygienisch gewerteten Substanzen.³⁹

36 Fiebelkorn, wie Anm. 1, S. 104 f.

37 Höhler, wie Anm. 2.

38 Fiebelkorn, wie Anm. 1, S. 105 ff.

39 Fiebelkorn, wie Anm. 1, S. 106.

Ein weiteres Argument spricht aus ökonomischer und ökologischer Warte für Insekten als Nahrung: Im Gegensatz zu Kühen, Schafen oder Schweinen, von denen nur rund 50 Prozent des Tierkörpers für den menschlichen Verzehr verwertet werden (können), liegt der verwertbare Anteil bei Insekten bei 80 bis ganzen 100 Prozent, da hier Knochen, Innereien und Haut als ›Abfall‹ wegfallen. Des Weiteren, so argumentieren die Fürsprecher, könne die Zucht von Insekten im Vergleich zur Zucht bewährter Nutztiere mit einigen Vorteilen aufwarten. Insekten seien imstande, Futter effektiver zu verwerten, da bei wechselwarmen Lebewesen keine Energie für die Aufrechterhaltung der Körpertemperatur aufgewendet werden müsse. Allerdings muss an dieser Stelle wiederum bedacht werden, dass Insekten eine gewisse Grundtemperatur benötigen, die in gemäßigten Klimazonen nur durch die Zuführung von externer Energie erreicht werden kann. Aus diesem Grund wird Insektenzucht größeren Ausmaßes von einigen Fachkundigen nur in tropischen Arealen als sinnvoll erachtet, wenn ökologische und ökonomische Nachhaltigkeit berücksichtigt werden.⁴⁰

Aus Sicht der Befürworter einer Ernährung, die zukünftig stärker auf Insekten basiert, existiert ein weiteres wichtiges Argument: Treibhausgase, für deren Entstehen auch Wiederkäuer wie das Rind verantwortlich sind, könnten durch die Konzentration auf Insekten schon bald ein viel kleineres Problem darstellen. Methan, das im Vergleich zum viel diskutierten Kohlenstoffdioxid als Treibhausgas etwa 25 mal so potent ist, wird lediglich von vereinzelt Insektenarten ausgestoßen. Auch die negativen Folgen, die die ammoniakhaltigen Ausscheidungen der Nutztiere nach sich ziehen, würden durch Insektenzucht deutlich verringert werden. Ebenso verhält es sich mit dem allgemeinen Wasserverbrauch und der benötigten Menge an Land. Für die Insektenhaltung könnte auf entsprechend weniger und anspruchsloseres Land zurückgegriffen werden, da Insekten im Vergleich zu Weidetieren wesentlich pflegeleichter sind.⁴¹ Welche weiterführenden Debatten um artgerechte Haltung und Vergleiche zur Massentierhaltung gewohnter Nutztiere aufkommen würden, wenn sich Insekten als Nahrungsmittel etablieren würden, bleibt vorerst reine Spekulation.

Zusammenfassend stellen Insekten aus pragmatischer, ökologischer und ökonomischer Sicht eine Alternative zu Fleisch dar. Doch müssen natürlich soziale und kulturelle Faktoren mit einbezogen werden, um zu erkennen, warum diese Alternative von vielen Menschen bislang nicht als eine solche wahrgenommen wird.

Der Ekel vor Insekten

Warum also stehen Insekten trotz ihrer positiven Eigenschaften für die Ernährung nicht längst schon auf dem täglichen Mittagstisch? Ein Teil der

⁴⁰ Ebd., S. 107.

⁴¹ Ebd.

Antwort könnte im Spitznamen der Insekten, ›Krabbeltiere‹, zu finden sein: Alles Tierische, was auf oder in der Erde oder gar in Schmutz und Unrat krabbelt, wird wegen der Assoziation mit Unreinheit in erster Linie als Gefahrenquelle, nicht aber als Mittel zur Lebenserhaltung angesehen. Hierin liegt die Wurzel der Entomophobie, der Furcht vor Insekten. Verstärkt wird diese Annahme durch die unmittelbare Verbindung zu Kot (Fliegen), Verdorbenem (Maden) oder Verwitterndem beziehungsweise ›Unaufgeräumten‹ (Kakerlaken, Spinnentiere). Ihre huschenden, ruhelosen und unvorhersehbaren Bewegungen, so beschreibt es Aurel Kolnai, strahlten auf den menschlichen Instinkt eine gewisse Kälte und Mechanik aus und wecken Unbehagen. Ihr plötzliches Auftauchen ohne Vorwarnung oder Einhalten einer Distanz zum menschlichen Körper wirke aggressiv und heimtückisch.⁴² Trotz dieser Punkte sei es durchaus nicht wider die menschliche Natur, so Kolnai, Insekten zum regulären Bestandteil der menschlichen Ernährung zu machen. Es dürfe nicht außer Acht gelassen werden, dass eine ›Unreinheit‹ von Tieren nur solange bestehe, wie sie eben nicht für den menschlichen Verzehr gezüchtet werden. Mit anderen Worten: Insekten erscheinen nur ›schmutzig‹, gerade weil wir sie nicht essen. Auch das Argument, Ekel sei wegen des in vielen Insekten enthaltenen, bitter schmeckenden Chitins unvermeidlich, kann entkräftet werden. Werden sie im Larvenstadium verzehrt oder die Gliedmaßen entfernt, verliere dieser Kritikpunkt an Relevanz.⁴³

»Darf ich dir einen kleinen Snack anbieten?« Ekel und Insekten im Gespräch

Um die dargestellten Aspekte von Ekel vor Insekten und der Ernährung durch Insekten, die ich in der Literatur und in den Medien gefunden habe, anhand von empirischer Forschung besser zu verstehen, habe ich zwei Interviews mit drei Personen geführt, wobei zwei von ihnen gemeinsam befragt wurden. Im Vorfeld der Gespräche habe ich Leitfragen ausgearbeitet zu den Themen Ekel, Speiseinsekten und Nahrungstabus. Die Interviews dauerten jeweils circa 32 und 47 Minuten.⁴⁴ Bei einer Befragten handelt es sich um die 46-jährige Dalika T., die seit etwa 20 Jahren in Deutschland lebt und in ihrem Geburtsland Thailand längere Zeit für ein Familienlokal gearbeitet hat.⁴⁵ Alex S., 29 Jahre und in Deutschland geboren, ist überzeugter Vegetarier, ansonsten aber nach eigener Angabe »kulinarisch recht aufgeschlossen«. Marie K., 24 Jahre, ebenfalls in Deutschland geboren, bezeichnet sich selbst als »konservative, undankbare Esserin« und, auf Mahlzeiten bezogen, »ziemlich pingelig«.⁴⁶ Im Verlauf der Befragung habe ich für die Beteiligten verzehrfertige Mehlwürmer in Snackform bereitgestellt.

⁴² Kolnai, wie Anm. 9, S. 34.

⁴³ Harris, wie Anm. 33, S. 164 f.

⁴⁴ Die Namen der Interviewten wurden für die vorliegende Arbeit anonymisiert.

⁴⁵ Interview mit Dalika T. vom 6.3.2018 (Material liegt bei der Autorin).

⁴⁶ Interview mit Alex S. und Marie K. vom 10.3.2018 (Material liegt bei der Autorin).

Gleich zu Beginn der Interviews fragte ich Dalika, Alex und Marie, was bei ihnen allgemein Ekelgefühle hervorruft. Die Liste des Vegetariers Alex S. wird von Fleisch angeführt, welches zudem sein persönlich größtes Nahrungstabu darstellt. Dieses meide er konsequent seit seinem 21. Lebensjahr, als er seinem Elternhaus und den dort beinahe täglich servierte Fleischmahlzeiten den Rücken gekehrt hat. Für ihn seien weniger gesundheitliche Gründe für den Verzicht entscheidend, als vielmehr Empathie mit den Lebewesen. Den Anblick mundgerecht portionierter Tiere quittiere er auch heute noch mit Abscheu – diese ist ihm auch im Interview an diese Stelle ins Gesicht geschrieben. Seiner Ansicht nach gebe es genügend alternative Ernährungsvarianten sowie Nahrungsergänzungsprodukte, die fleischhaltige Nahrung obsolet machten.

Marie K. leidet seit ihrer frühesten Kindheit unter der Angst vor Spinnen. Damit ist sie bei Weitem nicht allein, denn diese in Deutschland häufigste Tierphobie betrifft etwa 10 Prozent der Bevölkerung.⁴⁷ Auch Insekten (zu denen Spinnen nicht gehören⁴⁸) begegnet Marie mit Argwohn und Ekel: »Käfer, Kakerlaken und überhaupt so die ganzen Krabbeltiere gehen auch mal gar nicht. Bäh.« Der bloße Gedanke an die Tiere scheint ihren Körper in einen Zustand des Ekels zu versetzen. Doch worin ist ihre individuelle Entomophobie überhaupt begründet? Sie vermutet, die Aversion hänge mit der Omnipräsenz von Insekten und Spinnentieren zusammen. Vor diesen sei man einfach nirgendwo gefeit, nicht einmal innerhalb der eigenen vier Wände. Im Bett, in der Dusche, überall tauchten sie plötzlich auf und vermittelten ein Gefühl von Ohnmacht und Kontrollverlust. Wie besonders widerwärtige, ungebetene Gäste oder sogar Einbrecher, führt sie aus, nur »irgendwie noch schlimmer auf 'ne Art, gegen Krabbeltiere kann man ja nicht mal richtig viel machen auf Dauer. Das kommt wieder«. Am liebsten würde Marie in einer Wohnung leben, die hermetisch gegen diese Eindringlinge abgesichert ist, auch wegen des umfassenderen Gefühls von Sauberkeit und Unversehrtheit ihres Wohnraumes. Insekten tauchten ihrem Eindruck nach stets dort besonders häufig auf, wo Hygiene vernachlässigt werde oder ein gewisser Verfall eintrete. Alex geht größtenteils mit Maries Ansichten konform. Zwar empfinde er keine ausgeprägte Entomo- und Arachnophobie und würde ungeladene Besucher ohne viel Aufhebens wieder vor die Tür setzen, doch könne er – ginge es nach ihm – gut und gerne auf deren Existenz verzichten. Hier gehen die Ansichten beider Befragten mit der Theorie konform, dass der menschliche Instinkt eine Verbindung zwischen Insekten und Schmutz herstellt, die zu negativen Empfindungen beim Auftauchen und Fortbewegen der Tierchen führt.

Dalika braucht keine lange Bedenkzeit, bis sie ihre Abneigung gegen stark riechende oder scharfe Käsesorten, besonders Schimmelpilze, verkün-

47 *Nicolas Gumpert*: Arachnophobie. (16.7.2018). URL: <https://www.dr-gumpert.de/html/arachnophobie.html> (Stand: 20.9.2018).

48 *Silke Menne*: Infos über die Tierklasse Insekten und Spinnentiere. (2008–2018). URL: <http://www.tierchenwelt.de/tierarten/insekten-und-spinnen.html> (Stand: 5.4.2018).

det. Sie habe zwar die Allgegenwärtigkeit von Milch und Milchprodukten in Deutschland zu akzeptieren gelernt, doch ein moderater Widerwille lasse sich nicht abstellen. Erklärend fügt sie hinzu, es sei in Asien verbreitet, Milchprodukte abzulehnen beziehungsweise zu verabscheuen. »Kuhsekret« ist dort mit einem kulturellen Tabu behaftet, was historisch verwurzelt sei: Milchvieh hatte in Asien in der Vergangenheit kaum Bedeutung, denn es konnte auf bekömmlichere und unkompliziertere Nahrungsquellen für den Kalziumgewinn zurückgegriffen werden. Infolge dessen hat sich der Verdauungstrakt weiter Bevölkerungskreise nicht mit der Ausbildung des Enzyms Laktase auf Milchkonsum eingestellt. Der Großteil der Asiat_innen ist demnach laktoseintolerant.⁴⁹ Dieser Aspekt zeigt anschaulich die Bedeutung von kulturellen Nahrungstabus und den damit einhergehenden Differenzen in der Wahrnehmung von Ekel auf.

Wie der vorige Abschnitt zeigt, gingen bemerkenswerterweise zwei der drei Befragten trotz der bewusst unspezifisch gehaltenen Einstiegsfrage nach Ekel direkt auf Nahrung ein. Diese Feststellung verdeutlicht den markanten Bezug zwischen beiden Begriffen und demonstriert, wie sehr Ekel mit der Reaktion auf Nahrung in Zusammenhang gebracht wird.

Um den Kreis etwas enger zu ziehen, habe ich die Interviewten nach ihrem Wissen um das seit dem 1. Januar 2018 in Kraft getretene Gesetz, das die Vermarktung von Insekten als Lebensmittel in Deutschland gestattet, befragt. Marie K. hatte im Vorfeld davon gehört. Was sie davon halte? Überhaupt nicht viel. Sie beteuert, der einzige Weg, sie zum Verzehr eines Insektenburgers zu bringen sei, ihr diesen mitsamt einer Lüge aufzutischen. Sie bringt dazu ein Beispiel: »Das ist ein neuer trendiger Veggieburger, probier mal, mmmhh, oder sowas.« Ein Insekt als Ganzes zu verspeisen komme demnach für sie auch nicht in Frage. Damit gliedert sie sich nahtlos in die statistische Mehrheit derer ein, die Insekten ebenfalls nicht auf ihren Speiseplan einführen möchten. Sie esse nichts, was normalerweise auf dem Boden herumkrieche und sie schon in lebendigem Zustand ekele. Selbst um Meerestiere wie Garnelen und Shrimps mache sie einen Bogen, da diese in ihren Augen unheimlich aussähen und von unappetitlicher Konsistenz seien. Das habe sie festgestellt, als sie sich ein einziges Mal zu einer Verkostung überwinden konnte. An dieser Stelle biete ich ihr – zugegebenermaßen etwas süffisant – die bisher zurückgehaltenen Mehlwurm-Snacks an, die sie mehr oder weniger dankend ablehnt. Auf Nachfrage bestätigt sie, einige Male Sushi zu sich genommen zu haben, doch könne sie den »Hype« darum nicht nachvollziehen. Fischfleisch empfinde sie nicht per se als ekelerregend, auch nicht in roher Form, jedoch bevorzuge sie einfach die gebratene Variante. Die Zukunft von Insekten als Nahrung sehe sie trotz deren Potenzials negativ, denn vermutlich würden sich die meisten Leute »ähnlich anstellen« wie sie, und es müsse schon ein gewaltiger Notstand einkehren, um einen Wandel in den Köpfen auszulösen. Die Mehrheit werde vermutlich erst auf viele andere

⁴⁹ Harris, wie Anm. 33, S. 145–148.

Möglichkeiten zum Sichern des Überlebens zurückgreifen, bevor sie sich auf Insektenverzehr einlasse.

Im Gegensatz zu der äußerst skeptischen Marie lässt sich Alex trotz seines Ideals für die Verkostung einiger Mehlwürmer gewinnen. Siegte hier die Neugierde über den Vegetarismus? Nicht wirklich, denn dieser beschränke sich bei ihm ohnehin nur auf fühlende Wesen, wie er erläutert: Kühe, Rinder, Schweine empfinden Schmerz und Leid, Insekten jedoch nicht. Er meint: »Ist eigentlich so, als würde man einen organischen Roboter essen.« Das Gewissen bleibt also unangetastet. Geschmacklich erscheinen ihm die Würmer recht akzeptabel, wie Chips, etwas »muffig« vielleicht, aber nicht ekelhaft. Insekten – wäre das also der Fleischersatz der Zukunft? Für Alex persönlich stellt sich diese Frage nicht, doch könne sie für den fleischessenden Großteil der Bevölkerung interessant werden. Ihm falle es schwer, sich Insekten als neue Hauptspeise in seinem Menü vorzustellen, doch hin und wieder einen Mehlwurm zu knabbern, das sei für ihn durchaus im Bereich des Möglichen. Der Rest der Fleischliebhaber werde seiner Einschätzung nach höchstwahrscheinlich nur mit einem hohen Maß an Überzeugungskraft oder sogar Zwang von ihrer gewohnten, fleischlichen Kost abzubringen sein. Insektenburger statt Rinderbulette sei, so vermutet er, kein lohnenswerter Tausch für Fleischgenießer, der allein schon aus Gründen der Gewohnheit nicht kompromisslos angenommen werden dürfte.

Für Dalika stellen die Mehlwürmer keine Besonderheit dar, sie greift gerne zu. In ihrer Heimat Thailand gebe es traditionell im Straßenverkauf überall Insektensnacks *to go*: Seidenraupen, Wasserwanzen oder sogar Skorpione. Sie habe sich nie wirklich Gedanken darüber gemacht, warum dies so sei, es sei kulturell einfach immer schon so gewesen und sie hätte einen Ekel gegenüber Insekten nie vermittelt bekommen. Da Familie, Freunde und alle Leute auf der Straße diese äßen oder ignorierten, gebe es ihrer Vermutung nach einfach keinen Grund für Abneigung. Das sei, so sagt sie, wie mit unserer westlichen Vorliebe für Milch und Käse, die in Deutschland ihrer Erfahrung nach niemals jemand hinterfrage. Dabei sollte, so führte Dalika aus, der Gedanke an den Verzehr von etwas, das die Kuh produziert, ihrer Ansicht nach Ekel erregen. Niemand würde hier schließlich auf die Idee kommen, Hundespeichel in Nahrung zu verarbeiten, obwohl es sich in beiden Fällen um Sekrete handele. Ob Speiseinsekten denn auch geschmacklich bei ihr punkten könnten oder bloß wegen ihrer Nährstoffe empfehlenswert seien, erkundige ich mich. Dalika wisse die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen durchaus zu schätzen, doch könne sie nicht mit Gewissheit ausschließen, dass alles nur eine Frage der Gewohnheit sei. Sie meint: »Ich denke, was man von klein an kennt, mag man auch irgendwie, weil es halt da ist und immer gesagt wird, das ist gut und lecker.«

Zum Abschluss erbat ich von allen drei Teilnehmer_innen Vorschläge und Ideen dazu, wie ein positives Umdenken in den konservativen Köpfen der deutschen Bürger_innen und ein vorteilhafteres Image für die krabbelnden Proteinlieferanten gefördert werden könne. Alle waren sich einig, dass in

erster Linie Aufklärung über Hygieneaspekte betrieben werden müsse, am besten von führenden Medien. Dies sei ein wirkungsvoller Ansatzpunkt, um den Ekel an der Wurzel zu packen und die etablierte Vorstellung zu vertreiben. Marie fügt hinzu, dass entsprechend ästhetische, »süße« oder generell geschickt gestaltete Verpackungen und eine Betonung der Vorteile für die Gesundheit sicher ihren Teil zum Erfolg beitragen könnten und führt den Gedanken weiter aus:

»Klingt ausgelutscht, aber Marketing ist halt eben doch alles. Wenn man's richtig macht, kann man eh alles verkaufen. Einfach sagen: Das ist total gesund, so wie Chia, und den Ökos das schmackhaft machen. Solange alle denken sie haben den neuen Gral oder sowas gefunden.«

Wie man das Problem mit der Entomophobie umgehen könne, wisse sie jedoch auch nicht. Allerdings gebe es ja ihrer positiven Einschätzung nach trotz allem immer Experimentierfreudige, die mit etwas Glück im Laufe der Zeit auch die restlichen Zweifler überzeugen könnten.

Alex setzt beim Fleischkonsum an und schlägt vor, man solle die direkten Vorzüge von Insekten gegenüber Fleisch stärker betonen. Eventuell könne es sogar von Nutzen sein den Fleischkonsum gezielt abzuwerten, um auf provokante Weise ein Bewusstsein für die Ernährungsproblematik der Zukunft zu schaffen. Er sagt:

»Heute muss man radikal sein, wenn man will, dass noch jemand zuhört. [...] Aber lügen sollte man eher nicht, sonst geht das nach hinten los. Aber vielleicht macht man mit so 'ner Aktion auch eher die Fleischesser sauer. Ich weiß nicht genau, ehrlich gesagt. Schwer zu sagen, was am Ende dabei rauskommt.«

Jedoch würde er nur extrem selten überhaupt auf das Thema Insekten als Nahrungsmittel stoßen. Höchstens hin und wieder bei einer Randnotiz ganz hinten in einer Zeitung oder im Zusammenhang mit dem ›Dschungelcamp‹. Kritisch merkt er an, dass eine TV-Show, die mit dem Ekelfaktor werbe und dann zeige, wie ganz normale Leute beim Verzehr von diversen Dingen gegen den Brechreiz kämpften, wahnsinnig kontraproduktiv für das Image der Insekten sei – selbst dann noch, wenn Insekten nur einen Teil der Show ausmachten und nicht einmal Auslöser für den größten Ekel darstellten. Doch die Verbindung zu Innereien und exotischen Ekelfrüchten bliebe leider in den Köpfen bestehen, so sein Fazit.

Die Zukunft für Insekten auf europäischen Tellern

Insekten als Nahrungsmittel fristen in den westlichen Gesellschaften nach wie vor ein Nischendasein und stehen im Schatten von Schwein, Rind, Huhn und anderen Fleischlieferanten. Obwohl sie aus der Sicht von Expert_innen ein immenses Potenzial aufweisen und mit hoher Wahrscheinlichkeit einen Beitrag zur Bekämpfung zukünftiger Ernährungskrisen leisten können, stehen kulturell über lange Zeit verinnerlichte Vorurteile und Ekel der Ento-

mophagie im Weg. Dies konnte auch an den Beispielen der Befragungen deutlich gemacht werden. Assoziationen mit Schmutz, Fäkalien, mangelnder Hygiene und parasitären, auf Destruktion ausgelegten Verhaltensweisen sind stark ausgeprägt. Auch Gliedmaßen der Insekten, deren raue oder harte Konsistenz sowie bittere, chitinhaltige Teile vermitteln den (bislang) unkundigen Konsument_innen vermutlich den Eindruck, Insekten seien von Natur aus nicht für den menschlichen Verzehr vorgesehen. Dabei beschreiben Konsument_innen den Geschmack der Insekten – natürlich je nach Art und persönlicher Präferenz – in verzehrfertigem Zustand sogar als angenehm, zumindest nicht automatisch und universell als ekelhaft. Was die Zubereitung betrifft, so stehen wie auch beim Fleisch diverse Möglichkeiten offen.

Auf Insektenzubereitung ausgelegte Kochbücher und -kurse, informative und gleichzeitig ansprechende Internetpräsenzen und Veranstaltungen rund um das Potenzial von Insekten als Nahrungsquelle könnten Interesse bei Entomophagen in spe wecken. Dadurch würde im besten Fall hierzulande der Weg zu einer Zukunft bereitet, in der das Verspeisen von Insekten keine Seltenheit mehr darstellt. Die Medien könnten an dieser Stelle großen Einfluss ausüben, indem sie zielgerichtet an die Notwendigkeit eines Umdenkens, speziell auch bezüglich des ausufernden Fleischkonsums, appellieren. Um den Eindruck der Exotik von Insekten abzuschwächen und Ekel bei Skeptikern gar nicht erst hervorzurufen, wäre eine sachliche Faktendarlegung produktiver. Ein gesellschaftlicher Wandel in der Sicht auf Insekten als Nahrungsmittel, den ich in meiner Forschung zumindest andeutungsweise beobachten konnte, sollte jedoch eintreten, solange das Verspeisen von Insekten noch eine Frage des Genusses und nicht des Überlebens ist.



Katy Holst
Universität Hamburg
Institut für Volkskunde/Kulturanthropologie
Edmund-Siemers-Allee 1 (West)
20146 Hamburg